

GRAPPOLO ROSSO

DOC Colli del Trasimeno

Ricava dalle uve Sangiovese e Trasimeno Gamay un bel colore rubino intenso ed un aroma fresco fruttato: è un vino tradizionale che vive sei od otto mesi nelle botti di rovere prima di andare ad affinarsi in bottiglia.

INFORMAZIONI TECNICHE

UVAGGIO: Sangiovese and Trasimeno Gamay

ANNATA: 2017

TERRENO: argilloso

ALTITUDINE: 250 m slm

ESPOSIZIONE: sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA ETTARO: 7000 Kg max

VENDEMMIA: manuale, settembre

VINIFICAZIONE: vasche in cemento vetrificato, affinamento in botti di rovere per 6-8 mesi

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: frutta a bacca rossa, marasca

SAPORE: armonico, pieno ed elegante nei toni di frutta rossa

ALCOOL: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

MATCHING: antipasti, con salumi e formaggi, primi a base di pasta o legumi

Bottiglia 0,75 l



RACCOLTA DIFFERENZIATA: verifica le regole del tuo Comune

bottiglia vetro
GL 71

tappo sughero
FOR 51

capsula
C/ALU 90

AZIENDA AGRICOLA
MONTEMELINO

Via Fonte Sant'Angelo, 15
06069 Tuoro sul Trasimeno
(PG) Lago Trasimeno - Italia

Tel: 338 28 58 418
Email: info@montemelino.com
www.montemelino.com